



前菜盛り合わせ



ロメインレタスの窯焼きシーザーサラダ



生ハム「ハモンセラノー」とハーブミックスのたっぷりサラダ



ブッラータチーズと季節のフルーツ



自家製パテ・ド・カンパーニュ



寒鰯の炙りカルパッチョと新野菜のマリネ



農家直送旬野菜のサラダ

## SALADS サラダ

**ロメインレタスの窯焼き  
シーザーサラダ** 1,250  
Kiln-grilled romaine lettuce  
caesar salad

**農家直送旬野菜のサラダ** 880  
(2名様分)  
Seasonal vegetable salad (for 2 people)

**おすすめ!**  
**生ハム「ハモンセラノー」と  
ハーブミックスの  
たっぷりサラダ** 1,680  
Plenty of salad with raw ham  
"Jamon Serrano" and herb mix

## APPETIZER 前菜

**おすすめ!**  
**前菜盛り合わせ**(2人前より承ります)  
お一人様 / 1,200  
Assorted appetisers (for 2 or more people)

**おすすめ!**  
**寒鰯の炙りカルパッチョと  
薪野菜のマリネ** 1,780  
Grilled cold winter yellowtail carpaccio  
and Marinated firewood vegetables

**自家製  
パテ・ド・カンパーニュ** 880  
Homemade pate de campagne

**能登鶏卵のウフマヨイクラのせ** 980  
(卵2個分)  
Boiled egg mayonnaise topped  
with salmon roe (2 eggs)

**ミックスオリーブ盛合せ** 450  
Assorted mixed olives

**ブッラータチーズと  
季節のフルーツ** 1,850  
Blatter cheese and seasonal fruit

**3種チーズの盛り合わせ** 1,680  
Cheese platter

## TOPPING トッピング

温前菜やピザに!お好きにトッピング!

・粉チーズ ¥150  
Powdered cheese  
・バルサミコソース ¥200  
Balsamic sauce

・オリーブオイル ¥150  
Olive oil  
・有機ハチミツ ¥150  
Organic honey



# HOT APPETIZER 温前菜

おすすめ!

特製ガーリックトースト

Garlic toast

6pcs / 600

おすすめ!

トリュフ香るたっぷりフライドポテト

Truffle-scented french fries

980

おすすめ!

蟹みそとズワイガニがたっぷり入ったクリームコロッケ

Cream croquette filled with crabmeat and snow crab

2pcs / 1,200

おすすめ!

能登豚のミートボールトマト煮込み

Noto pork meatballs stewed in tomato sauce

4pcs / 850

自家製能登豚のソーセージ炭火焼き

Homemade Noto pork sausage grilled over charcoal

1pc 100g / 1,200

スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン

Spiced Daisen chicken fried chicken

ハーフカット 2pcs / 980

濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ

Rich Noto oyster cheese bruschetta

2pcs / 1,350



特製ガーリックトースト



トリュフ香るたっぷりフライドポテト



スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン



蟹みそとズワイガニがたっぷり入った  
クリームコロッケ



自家製能登豚のソーセージ炭火焼き



濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ



能登豚のミートボールトマト煮込み





加賀蓮根



金沢椎茸×大野煮切り醤油



加賀蓮根×ホタルイカ



五郎島金時



金沢せり×山利しらす

## PIZZA ピッツァ

**Size** 10inches [約26cm] **Half & Half** すべてハーフ&ハーフにすることができます。  
順番に出来立てを提供させていただきますので仕上がり時間にバラつきがあります。

### KANAZAWA PIZZA 金澤ピッツァ

加賀野菜や地元食材の味わいをヘルシーかつダイレクトに感じていただける  
CARLO CENTROオリジナルピッツァです。

**加賀蓮根×ホタルイカ** 2,200  
Kaga lotus root and firefly squid

**おすすめ!**  
**加賀蓮根** 1,850  
Kaga lotus root

**金沢椎茸×大野煮切り醤油** 2,400  
Kanazawa Shiitake Mushroom, Ono Boiled Soy Sauce

**おすすめ!**  
**五郎島金時** 1,850  
"Gorojima Kintoki" Sweet potato

**おすすめ!**  
**金沢せり×山利しらす** 2,200  
Japanese parsley and whitebait

### SET セット

ご一緒にいかがですか?  
おすすめの一品です!

・特製ガーリックトースト 6pcs / ¥600  
Garlic toast

・トリュフ香るたっぷりフライドポテト ¥980  
Truffle-scented french fries

・寒鰯の炙りカルパッチョと  
薪野菜のマリネ ¥1,780  
Grilled cold winter yellowtail carpaccio and  
Marinated firewood vegetables

・農家直送旬野菜のサラダ ¥880  
Seasonal vegetable salad



## STANDARD スタンダード



おすすめ!

### 自慢のマルゲリータ

Margherita

ナポリピッツァ王道「マルゲリータ」こだわりのトマトソースとモッツァレラチーズの濃厚さをダイナミックに楽しめます。

1,600



### カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ

Siciliana

フルーツマト、アンチョビ、オリーブのシンプルなピザ。

1,600



### 山利のシラスとチェリートマトのチチニエッリ

Cecenielli

フレッシュトマトにふりぶりの山利しらすを。

1,600

### ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ

Diavola

1,880

### 4種チーズのクアトロフォルマッジ

Quattro formaggi

1,900

### くちどけ生ハムとルッコラ

Prosciutto e Rucola

1,980

おすすめ!

### トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク

Bismarck

2,100

### 熟成ジャガイモとトリュフ風味のマヨコーン

Potato, truffle flavored mayonnaise and corn

1,880

白ワインに合う!

### 鯛とバジルのサルディーナ

Sardine and basil sardina

2,300



トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク



自慢のマルゲリータ



鯛とバジルのサルディーナ



ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ



くちどけ生ハムとルッコラ



4種チーズのクアトロフォルマッジ



カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ



山利のシラスとチェリートマトのチチニエッリ



熟成ジャガイモとトリュフ風味のマヨコーン



こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ



山利しらすのペペロンチーノ  
旬のふきのとうとカラスミの香り



加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ



たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ



ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース



たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ

## PASTA パスタ

■ 生パスタリングイネ 茹で上がり目安 10分程度 [120g] ■ スパゲティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]

### RECOMMENDATION イチオシパスタ

|| こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ 1,780

Whitebait and shiso basil

自慢のバジリコは、大葉の爽やかな香りと全国一美味しい和歌山県産山利のシラスを溢れんばかりに使用した逸品です

今月のパスタ

|| 山利しらすのペペロンチーノ 旬のふきのとうとカラスミの香り 2,200

Whitebait Peperoncino

with the flavor of seasonal butterbur sprouts and dried mullet roe

|| たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,700

Vongole bianco with clams and watercress

おすすめ!

|| たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ 1,680

Carbonara with lots of mushrooms and bacon

|| ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース 2,200

Tomato cream sauce with snow crab and migratory crab

おすすめ!

|| 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ 1,800

Kaga lotus root and Noto beef bolognese



# MAIN DISH メインディッシュ

群馬県産ポークの薪火焼き  
Wood-grilled pork from Gunma Prefecture

200g / 2,800

大山地鶏の薪火焼き  
Wood-fired chicken

250g / 2,100

本日の特選牛のグリル  
Grilled special beef of the day

150g / 3,000

